EDICION SPECIAL HIMNO Y BANDERA

Nos pan bati

Na Aruba ora nos ta papia di pan nos ta papia en general di pan blanco y especialmente den ultimo tempo, di pan di mashin: traha na panaderia.

Pasobra nos tin un nomber pa cada sorto di pan. Nos ta bisa entre otro "pan di forno" pa indica un tipo di pan specifico, cu ta ser traha na panaderia y awor cu "zuurdeeg" a bay for di moda, ta ser prepara a base di hariña blanco, awa, salo, sucu y levadura. E forma di piedra y klei di antes awor a bira forno modero di keronsin, gas of electricidad, pero e sistema ta igual.

E famoso "pan bati" mes ser bastardiza y su nomber ruina pa hendenan cu no conoce e materia. Su nomber ta pan di "casuela" pasobra berdad cu bo ta bati pan, mansa hariña y hala funchi, pero sin batie tambe e ta pan, mescos cu cachapa ta ser prepara riba casuela y no ta yame cachapa bati o arepa bati, cu tambe ta bay casuela y ta ser prepara y empareha cu man.

Den ultimo aña hopi hende ta kere cu pan bati o sea pan di casuela ta solamente esun bati a base di hariña geel y otro ta kere cu ta esun prepara cu hariña di maishi rabo. No ta e ingrediente so cu ta haci pan bati, sino ademas e preparacion. Tampoco ta haci diferencia si bo pone cualquier otro ingrediente pa enriquece manera chuculati of vanilia. E base por ta hariña di maishi grandi tanto geel como blanco, y bo por añadi hariña blanco.

Tambe e por ser prepara cu maishi rabo so of combina cu hariña blanco. E pan bati a base di mashi rabo ta ser yama tambe "pan di beton" E mes pan, bati masha delega ta ser yama "Arepa". No confundi e "arepa" Arubano cu esun Venezolano, cu ta prepara a base di maishi grandi pela.

Nos "cachapa" o sea e pan bati di maishi grandi ta ser prepara cu hariña di maishi grandi berde, hecho of seco. Di acuerdo cu e preparacion e ta varia di nomber, pero e diferencia cu pan bati ta, cu e mansa ta mes seco (o menos muha) y ta haya su forma no ariba e casuela, pero ta ser forma cu man. Pesey tambe cu nan ta yame "cachapa di man". Ripara tambe cu e hariña antes tabata mula na piedra haciendo uzo di varios tipo di manga. Awe e ta ser mula na machin of cumpra na paki.

Pa loque ta toca e "funchi" mester ser bisa cu funchi por ser prepara solamente cu hariña di maishi grandi (geel of blanco) of maishi rabo mula hopi grof.

Ningun Arubiano sa kico ta funchi di "maishi rabo" ora nan bisa hariña di funchi.

Esnan cu ta bruha ta pasobra nan a yega na come funchi, pero igual na e comedo di webo no sa.

Funchi ta ser prepara ora cu e awa herbe y hariña (di maishi grandi) y salo ser añadi, te ora e tin consistencia di papa, ta lage tota pa algun minut y despues cu un pali funchi e mansa ta ser mezcla te ora cu no keda ningun "blaar". Lage un rato ariba candela y despues bolter e masa ariba un tayo. E funchi den su Gloria mester habri ora cuchio drente. Funchi hala na wea ta cuminda Indian y apesar cu awe ta ser uza hopi parti, originalmente e maishi grandi no tabata conoci na Europa, ni Asia ni Africa.

RECETA DI PAN BATI
Pa 4 pan

2 kopi di hariña blanco
1 ¾ hariña geel of maishi rabo
2 telep di soda
Salo na smaak
Sucu na smaak
3 cuchara grandi lechi polvo

Pone tur e ingredientenan hunto y pone awa. Cuminza cu 1 ½ kopi di awa y drei te ora e mansa no ta mucho pisa ni diki y ni mucho awa. Despues bo ta pone un tiki mansa den un planchi of ariba e casuela y lage te ora e pan ta bira bruin, bo ta bire. Despues bolbe bire y bo pan bati ta cla.